

<p align="center"><b>11. hét</b> <b>03.13.-03.17.</b></p>	<p align="center"><b>12. hét</b> <b>03.20.-03.24.</b></p>	<p align="center"><b>13. hét</b> <b>03.27.-03.31.</b></p>	
<p align="center"><b>Csirkeragu leves</b> A: Kapros tökfőzelék, virsli pörkölt B: Chilis bab, rizs</p>	<p align="center"><b>Karfiol leves</b> A: Csirkecsíkok sajtmártásban, rizs B: Kolbással, sajttal sült karaj, rizs</p>	<p align="center"><b>Tárkonyos raguleves</b> A: Szárazbab főzelék, sült virsli B: Zöldséggel sült csirkemell, rizs</p>	<p align="center"><b>A menü: 1700 Ft.</b> <b>B menü: 2000 Ft.</b></p>
<p align="center"><b>Lebbencsleves</b> A: Milánói makaróni B: Rizseshús</p>	<p align="center"><b>Babgulyás</b> A: Sajtos, tejfölös tészta B: Hortobágyi húsos tészta</p>	<p align="center"><b>Palócleves</b> A: Sóska, főtt burgonya, főtt tojás B: Rántott sertésmáj, rizibizi</p>	<p align="center">Csomagolási díj: 100,- Ft/doboz Napi ajánlataink leves nélkül:- 100.- Napi leves ajánlatunk: 500,-</p>
<p align="center"><b>ZÁRVA</b></p>	<p align="center"><b>Gombakrémleves</b> A: Magyaros csirkemáj, rizibizi B: Brassói aprópecsenye, vele sült burgonyával</p>	<p align="center"><b>Csontleves</b> A: Rizses lecsó B: Vadas pulykatokány, spagetti</p>	<p align="center"><b>Tel.: 06 70-607 1000</b> <a href="http://www.fa-lo.hu">www.fa-lo.hu</a> e-mail: falomelegkonyhakft@gmail.com Cím: Fa-Ló Melegkonyha Kft. Érd Felső u. 50.</p>
<p align="center"><b>Paradicsomleves betűtésztával</b> A: Rántott csirkeszárny, rizibizi B: Zöldborsós sertésragu, tészta</p>	<p align="center"><b>Kolbászos krumplileves</b> A: Paradicsomos káposzta, fasirt B: Rántott csirkecomb, zöldséges rizs</p>	<p align="center"><b>Korhelyleves</b> A: Krumplis tészta B: Óvári (sonka, gomba) sült karaj, petrezselymes burgonya</p>	<p align="center">Ételrendelés: 09 h – ig ingyenes kiszállítással, ha minimum 24 h előbb adja le rendelését.</p>
<p align="center"><b>Fahéjas almaleves</b> A: Spenótos, csirkés tészta B: Majorannás csirkemáj, burgonyapüré</p>	<p align="center"><b>Húsgombóc leves</b> A: Kelkáposzta főzelék, sült sonka B: Tarhonyás hús</p>	<p align="center"><b>Zöldborsóleves</b> A: Csirkemáj rizottó B: Krumplifőzelék, fasirt</p>	<p align="center">Megrendelő neve: ..... Megrendelő címe: ..... Megrendelő tel.:</p>